Supplemento ordinario alla "Gazzetta Ufficiale" n. 195 del 23 agosto 2011 - Serie generale

Spediz. abb. post. - art. 1, comma 1
Legge 27-02-2004, n. 46 - Filiale di Roma

GAZZETTA UFFICIALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA **Roma - Martedì, 23 agosto 2011** SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA, 70 - 00186 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - VIA SALARIA, 1027 - 00138 ROMA - CENTRALINO 06-85081 - LIBRERIA DELLO STATO
PIAZZA G. VERDI, 1 - 00198 ROMA

AVVISO AL PUBBLICO

Si comunica che il punto vendita Gazzetta Ufficiale sito in via Principe Umberto, 4 è stato trasferito nella nuova sede di Piazza G. Verdi, 1 - 00198 Roma

N. 193

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

Pareri del Comitato Nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche di taluni vini.

SOMMARIO

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

Parere del Comitato Nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini relativo alla richiesta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Castel del Monte”.

Il comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, istituito a norma dell’art. 17 della legge 10 febbraio 1992, n. 164

Esaminata la domanda presentata dal Consorzio tutela vini doc Castel del Monte intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Castel del Monte”.

Ha espresso, nella riunione dei giorni 23 e 24 giugno 2011, presente il funzionario della Regione Puglia parere favorevole alla suddetta istanza, proponendo, ai fini dell’emanazione del relativo decreto ministeriale, il disciplinare di produzione secondo il testo di seguito annesso.

Le eventuali istanze e controdeduzioni alla suddetta proposta di disciplinare di produzione dovranno, in regola con le disposizioni contenute nel Decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 “Disciplina dell’imposta di bollo” e successive modifiche ed integrazioni, essere inviate dagli interessati al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, Via XX settembre n. 20 - 00187 Roma - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale* della citata proposta di disciplinare di produzione.

ANNESSO

PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "CASTEL DEL MONTE"

Articolo 1
(denominazione e vini)

La denominazione di origine controllata **"**Castel del Monte" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

- "Castel del Monte": Bianco, anche Frizzante e Spumante
- "Castel del Monte": Rosso, anche Novello
- "Castel del Monte": Rosato, anche Frizzante e Spumante
- "Castel del Monte": Bombino Bianco, anche Frizzante e Spumante
- "Castel del Monte": Chardonnay, anche Frizzante
- "Castel del Monte": Sauvignon, anche Frizzante
- "Castel del Monte": Nero di Troia
- "Castel del Monte": Cabernet, anche Riserva
- "Castel del Monte": Aglianico, anche Riserva
- "Castel del Monte": Aglianico Rosato, anche Frizzante

Articolo 2
(base ampelografica)

I vini a denominazione di origine controllata "Castel del Monte" devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
"Castel del Monte": Bianco, anche Frizzante e Spumante: Pampanuto (o Pampanino) fino al 100%; Chardonnay fino al 100%; Bombino bianco fino al 100%. Possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, nella misura massima del 35%, anche le uve di altri vitigni a bacca bianca non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Puglia per la zona di produzione omogenea "Murgia Centrale" - iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato, con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, e da ultimo aggiornato con D.M. 22 aprile 2011.

"Castel del Monte" Rosso, anche Novello: Nero di Troia fino al 100%; Aglianico fino al 100%; Montepulciano fino al 100%. Possono concorrere alla produzione di detto vino, da sole o congiuntamente, nella misura massima del 35% anche le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Puglia per la zona di produzione omogenea "Murgia Centrale", come sopra identificati.

"Castel del Monte" Rosato, anche Frizzante e Spumante: Bombino Nero fino al 100%; Aglianico fino al 100; Nero di Troia fino al 100%. Possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, nella misura massima del 35% anche le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Puglia per la zona di produzione omogenea "Murgia Centrale", come sopra identificati.

I vini a denominazione di origine controllata "Castel del Monte", con le seguenti specificazioni:

- Bombino Bianco, anche Frizzante e Spumante
- Chardonnay, anche Frizzante

- Sauvignon, anche Frizzante
- Nero di Troia

- Cabernet (da Cabernet franc e/o Cabernet Sauvignon) , anche Riserva
- Aglianico, anche Riserva
- Aglianico Rosato, anche Frizzante

devono essere ottenuti dalle uve dei vitigni corrispondenti presenti nei vigneti, in ambito aziendale, per almeno il 90%. Possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, nella misura massima del 10% anche le uve di altri vitigni a bacca di colore analogo non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Puglia per la zona di produzione omogenea "Murgia Centrale", come sopra identificati.

Articolo 3
(zona di produzione delle uve)

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Castel del Monte" comprende il territorio comunale di Minervino Murge e in parte i territori comunali di Andria, Canosa di Puglia, Corato, Trani, Ruvo, Terlizzi, Bitonto, Palo del Colle e Toritto e completamente l'isola amministrativa D'Ameli del comune di Binetto. Tale zona è così delimitata: dal punto di partenza dell'antico ponte romano sul fiume Ofanto, si segue ad est, il deflusso del fiume che segna confine con la provincia di Foggia, fino ad arrivare ai confini comunali di Canosa e Barletta; si prosegue in direzione sud, sempre lungo la linea di confine fino a raggiungere il punto d'incontro dei confini comunali di Andria e Canosa di Puglia (q.234). Prosegue verso est lungo la strada che conduce ad Andria (via vecchia Canosa-Andria), raggiunge Andria e ne costeggia a sud il centro abitato seguendo la stessa strada fino a raggiungere a q. 162 la strada provinciale 231 (ex s.s. n. 98 Andriese-Coratina) che segue in direzione sud-est; attraversa il centro abitato di Corato e al km 49 (Madonna delle Grazie) segue la strada vicinale (via vecchia Corato-Terlizzi) e raggiunge l'abitato di Terlizzi passando per le quote231,232,227,215,207,208,201,188,187e182.
All'altezza della q. 182 si immette nella circonvallazione che passa a sud dell'abitato di Terlizzi, fino a raggiungere nuovamente 162 la strada provinciale 231 (ex s.s. n. 98 Andriese-Coratina) che segue fino alla grande circonvallazione di Bitonto; percorre la medesima fino alla strada provinciale Bitonto-Palo del Colle; quindi prosegue, verso sud, lungo tale strada, supera Palo del Colle, e si immette nella strada statale n. 96 che segue verso sud, fino al suo incrocio con il confine tra i territori di Torrito e Grumo (contrada dei Gendarmi). Da questo punto segue, verso ovest, il confine del territorio di Toritto e poi i confini meridionali del comune di Toritto, di Bitonto, sino alla Murgia Lama Rosa (q.485), di Ruvo di Puglia, fino alla località Il Feltro (q.631) e quello del comune di Andria sempre in direzione ovest; sino all'incrocio di questi con il confine di Minervino Murge in prossimità della masseria Ciminiero di Gioia. Seguendo infine il confine occidentale di Minervino Murge, si raggiunge la località denominata Coppe di Maltempo; tagliando in direzione nord si raggiunge la masseria Battaglini e la s.s 93 Appulo Lucano, percorrendola in direzione Canosa si giunge al torrente Locone che si immette nel fiume Ofanto, segnando nuovamente il confine con la provincia di Foggia, seguendo la direzione di scorrimento delle acque si giunge all'antico Ponte Romano, punto di partenza della delimitazione.

Articolo 4
(norme per la viticoltura)

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini "Castel del Monte" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

I sesti d'impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini. È vietata qualsiasi pratica di forzatura. Tuttavia consentita l'irrigazione solo come mezzo di soccorso.
La produzione massima di uva per ettaro in coltura specializzata dei vigneti destinati alla produzione dei vini "Castel del Monte" di colore bianco e rosato, con o senza la specificazione del vitigno, è di tonnellate 14; per i vini "Castel del Monte" di colore rosso, con o senza la specificazione del vitigno, è di tonnellate 13.
Fermi restando i limiti massimi sopra indicati, la resa per ettaro in coltura promiscua, deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto all'effettiva superficie coperta delle viti.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Castel del Monte" devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva-vino per i quantitativi di cui trattasi.

Le uve destinate alla vinificazione dei vini "Castel del Monte": Bianco; Rosato; Bombino Bianco; Chardonnay; Sauvignon; Aglianico Rosato, devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 10%;

Le uve destinate alla vinificazione dei vini "Castel del Monte": Rosso; Nero di Troia; Aglianico; Cabernet, devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,5%.

Le uve destinate alla vinificazione dei vini "Castel del Monte" Aglianico e "Castel del Monte" Cabernet aventi diritto alla menzione "Riserva" devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12%.

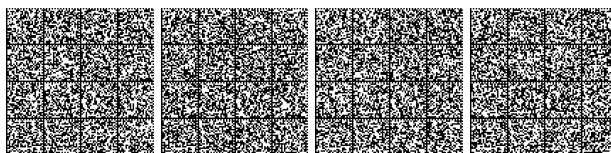
Le uve unicamente destinate alla produzione dei vini delle tipologie "Spumante" di cui all'Articolo 1, purché oggetto di denuncia separata, possono, in deroga, assicurare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 10%.

La Regione Puglia, con proprio decreto, sentiti i Consorzi di tutela e le Organizzazioni di categoria interessate, tenuto conto delle condizioni ambientali, di coltivazione e di mercato, può stabilire un limite massimo di produzione di uva rivendicabile per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al competente Organismo di controllo.

Articolo 5
(norme per la vinificazione)

Le operazioni di vinificazione e le operazioni di invecchiamento obbligatorio, devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata dal precedente Articolo 3. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio dei comuni anche se soltanto in parte compresi nella zona delimitata e anche nei comuni di Barletta e Canosa.

L'elaborazione dei vini Spumanti e Frizzanti deve avvenire nell'ambito della Regione Puglia.
La produzione dei vini Spumanti può essere ottenuta con la rifermentazione del vino base o per fermentazione dei mosti; la presa di spuma potrà essere ottenuta in autoclave o in bottiglia.

La resa massima delle uve in vino, per tutte le tipologie, non deve essere superiore al 70%. Qualora tale resa superi il limite massimo sopra riportato, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non

ha diritto alla denominazione di origine controllata; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.
I vini “Castel del Monte” Aglianico e “Castel del Monte” Cabernet aventi diritto alla menzione “Riserva” debbono essere sottoposti a un periodo minimo di invecchiamento obbligatorio di almeno due anni, di cui uno in botti di legno, a decorrere dal 1° novembre dell’anno successivo alla vendemmia.
È consentito per i vini “Castel del Monte” bianchi e rossi, con o senza la specificazione del vitigno, un periodo di affinamento in recipienti di legno.

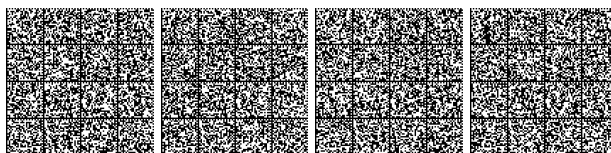
Articolo 6
(caratteristiche al consumo)

I vini a denominazione di origine controllata “Castel del Monte” all’atto dell’immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Castel del Monte” Bianco:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: gradevole, delicato;
- sapore: fresco, da secco ad abboccato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10 g/l.

“Castel del Monte” Bianco Frizzante:
- spuma: fine ed evanescente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato;
- sapore: da secco ad amabile, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

“Castel del Monte” Bianco Spumante:
- spuma: fine e persistente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi dorati;
- odore: fragrante, complesso, caratteristico della rifermentazione;
- sapore: fresco, sapido, fine, armonico, fino all’amabile;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14 g/l.
- zucchero riduttore residuo non superiore a 35 g/l.

“Castel del Monte” Rosso:
- colore: dal rosso rubino al granato;
- odore: gradevole,caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10 g/l.

"Castel del Monte" Rosso Novello:
- colore: rubino più o meno intenso;
- odore: intenso, gradevole, caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
- zuccheri riduttori residui massimi: 10 g/l;

"Castel del Monte" Rosato:
- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: caratteristico, fruttato;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10 g/l.

"Castel del Monte" Rosato Frizzante:
- spuma: fine ed evanescente;
- colore: rosato più o meno tenue;
- odore: delicato, fruttato;
- sapore: da secco ad amabile, armonico, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

"Castel del Monte" Rosato Spumante:
- spuma: fine e persistente;
- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: fragrante, complesso, caratteristico della rifermentazione;
- sapore: fresco, sapido, fine, armonico fino all'amabile;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 35 g/l;

"Castel del Monte" Bombino Bianco:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, caratteristico, fruttato;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo:10,5%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10 g/l.

"Castel del Monte" Bombino Bianco Frizzante:
- spuma: fine ed evanescente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato;
- sapore: da secco ad amabile, armonico;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

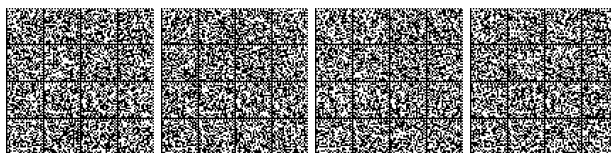
"Castel del Monte" Bombino Bianco Spumante:
- spuma fine e persistente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi dorati;
- odore: fragrante, complesso, caratteristico della rifermentazione;
- sapore: fresco, sapido, fine, armonico, fino all'amabile;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14 g/l.
- zucchero riduttore residuo non superiore a 35 g/l.

"Castel del Monte" Chardonnay:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, caratteristico, fruttato;
- sapore: da secco ad abboccato, pieno, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l;
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10 g/l.

"Castel del Monte" Chardonnay Frizzante:
- spuma: fine ed evanescente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato;
- sapore: da secco ad amabile, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

"Castel del Monte" Sauvignon:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10 g/l.

"Castel del Monte" Sauvignon Frizzante:
- spuma: fine ed evanescente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato;
- sapore: da secco ad amabile, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

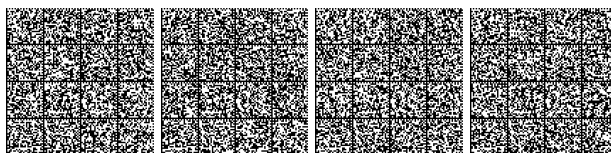
"Castel del Monte" Nero di Troia:
- colore: rosso da rubino granato;

- odore: gradevole, caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10 g/l.

"Castel del Monte" Cabernet:
- colore: rosso rubino tendente al granato;
- odore: caratteristico, gradevole;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10 g/l.

"Castel del Monte" Cabernet Riserva:
- colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: caratteristico, gradevole;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 25 g/l.
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10 g/l.

"Castel del Monte" Aglianico:
- colore: rosso rubino tendente al granato;
- odore: delicato, caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 25 g/l
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10 g/l.

"Castel del Monte" Aglianico anche Riserva:
- colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: delicato, caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 25 g/l
- zucchero riduttore residuo non superiore a 10 g/l.

"Castel del Monte" Aglianico Rosato:
- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: delicato, fragrante, di buona intensità;
- sapore: da secco ad abboccato, caratteristico, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l

- zucchero riduttore residuo non superiore a 10 g/l.

"Castel del Monte" Aglianico Rosato Frizzante:
- spuma: fine ed evanescente;
- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato;
- sapore: da secco ad amabile, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

È facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7
(etichettatura e presentazione)

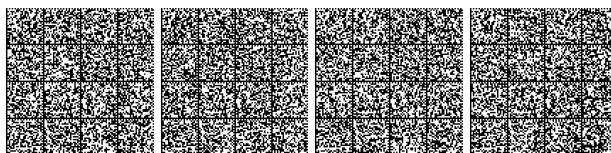
Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti vini con la denominazione di origine controllata "Castel del Monte", ad esclusione delle tipologie Frizzante e Spumante, deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.
Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Castel del Monte", è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi «superiore», «extra», «fine», «scelto», «selezionato» e similari.
È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.
E'consentito, altresì, l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, fattorie e località comprese nella zona delimitata nel precedente Articolo 3 - così come identificate e delimitate nell'elenco di cui all'Allegato 1 del presente disciplinare di produzione - e dalle quali effettivamente provengono dalle uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto nel rispetto della normativa vigente.
La menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo è consentita, alle condizioni previste dalla normativa vigente.

Articolo 8
(confezionamento)

I vini a denominazione di origine controllata "Castel del Monte" possono essere confezionati, ai sensi della normativa vigente, in contenitori alternativi al vetro, costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in involucro di cartone o di altro materiale rigido di capacità non inferiore a due litri.

Allegato 1

LISTA POSITIVA DELLE INDICAZIONI GEOGRAFICHE E/O TOPONIMI PER LA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "CASTEL DEL MONTE"

1) Tafuri, Agro di Andria;
2) Torre di Bocca, Agro di Andria;
3) San Domenico, Agro di Andria;
4) San Vittore, Agro di Andria;
5) Quadrone, Agro di Andria;
6) Zagaria, Agro di Andria;
7) Bagnoli, Agro di Corato e Agro di Andria,
8) Zecchiniello, Agro di Corato
9) Piano Mangieri, Agro di Corato
10) San Magno, Agro di Corato;
11) Sansanello, Agro di Corato;
12) Pedale, Agro di Corato;
13) Pezza Piana, Agro di Corato
14) Pezza Regina, Agro di Corato
15) San Giuseppe, Agro di Corato
16) Bosco Comunale, Agro di Corato;
17) La Difesa, Agro di Corato;
18) Torrevento, Agro di Corato
19) La Murgetta, Agro di Corato
20) La Cacchiola, Agro di Corato
21) Monte Castigliola, Agro di Corato
22) Santa Lucia, Agro di Corato;
23) Calendano, Agro di Corato e Agro di Ruvo di Puglia;
24) Pantano, Agro di Ruvo di Puglia;
25) Le Carrare, Agro di Ruvo di Puglia;
26) Torre Quadra, Agro di Ruvo di Puglia;
27) Torre del Monte, Agro di Ruvo di Puglia;
28) Bosco Scoparello, Agro di Ruvo di Puglia;
29) Le Matine, Agro di Ruvo di Puglia, Agro di Bitonto e Agro di Binetto;
30) Lama di Carro, Agro di Andria;
31) Pozzo Sorgente, Agro di Andria;
32) Rivera, Agro di Andria;
33) Petrone, Agro di Andria.

11A10751

Parere del Comitato Nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini relativo alla richiesta di modifica della indicazione geografica tipica dei vini "Isola dei Nuraghi" e del relativo disciplinare di produzione.

Il comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, istituito a norma dell'art. 17 della legge 10 febbraio 1992, n. 164

Esaminata la domanda presentata della Regione autonoma Sardegna intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica tipica Isola dei Nuraghi.

Ha espresso, nella riunione dei giorni 23 e 24 e giugno 2011, presente il funzionario della Regione Sardegna, parere favorevole alla suddetta istanza, proponendo, ai fini dell'emanazione del relativo Decreto ministeriale, il disciplinare di produzione secondo il testo di seguito annesso.

Le eventuali istanze e controdeduzioni alla suddetta proposta di disciplinare di produzione dovranno, in regola con le disposizioni contenute nel Decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 "Disciplina dell'imposta di bollo" e successive modifiche ed integrazioni, essere inviate dagli interessati al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, Via XX settembre n. 20 - 00187 Roma - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale* della citata proposta di disciplinare di produzione.

ANNESSO

Proposta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a Indicazione Geografica Tipica ISOLA DEI NURAGHI

Art. 1

L'Indicazione Geografica Tipica "Isola dei Nuraghi" è riservata ai mosti ed ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, nelle seguenti tipologie:

- "Isola dei Nuraghi" bianco, anche nelle tipologie frizzante, spumante, da uve stramature, passito;
- "Isola dei Nuraghi" rosso, anche nelle tipologie frizzante, spumante, novello, da uve stramature, passito;
- "Isola dei Nuraghi" rosato, anche nelle tipologie frizzante e spumante.

Art. 2

I vini ad indicazione geografica tipica "Isola dei Nuraghi" bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti dai vigneti composti, in ambito aziendale, da uno o più vitigni, idonei alla coltivazione nella Regione Sardegna, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n.242 del 14 ottobre 2004, da ultimo aggiornato con D.M. 22 aprile 2011.

I vini ad indicazione geografica tipica "Isola dei Nuraghi" con la specificazione di uno dei vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Sardegna, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n.242 del 14 ottobre 2004, da ultimo aggiornato con 22 aprile 2011, ad esclusione dei vitigni Cannonau, Carignano, Girò, Malvasia, Monica, Moscato, Nasco, Nuragus, Semidano, Vermentino, Vernaccia, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni, idonei alla coltivazione nella Regione Sardegna, fino a un massimo del 15%, come sopra identificati.

Art. 3

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la indicazione geografica tipica "Isola dei Nuraghi" comprende l'intero territorio amministrativo della Regione Sardegna.

Art. 4

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, per i vini ad indicazione geografica tipica "Isola dei Nuraghi" accompagnati o meno dal riferimento al nome del vitigno, non deve essere superiore rispettivamente a tonnellate 18 per le tipologie rosso e rosato, a tonnellate 19 per la tipologia bianco, a tonnellate 15 per le tipologie passito e da uve stramature (limite già comprensivo dell'aumento di cui al Dm 8 agosto1996).

Le uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica "Isola dei Nuraghi" accompagnati o meno dal riferimento al nome del vitigno, devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

9,5% per i bianchi;

10% per i rosati;

10% per i rossi;

10% per gli spumanti;

15% per i vini da uve stramature (dopo l'appassimento);

10% per i vini passiti.

Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, la Regione può consentire un titolo alcolometrico volumico naturale minimo inferiore dello 0,5% ad esclusione dei vini passiti e da uve stramature.

Art. 5

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona delimitata nell'articolo 3.

E' fatta salva la deroga prevista dalla vigente normativa per effettuare le operazioni di vinificazione al di fuori della zona di produzione fino al 31 dicembre 2012.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore all' 80%, per tutti i tipi di vino, ad eccezione dei vini da uve stramature e dei vini passiti per i quali la resa massima dell'uva in vino finito, con riferimento all'uva fresca, non deve essere superiore rispettivamente al 60 % e al 50 %.

Art. 6

I vini a Indicazione Geografica Tipica "Isola dei Nuraghi", accompagnati o meno dal riferimento al nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo devono possedere i seguenti titoli alcolometrici totali minimi:

“Isola dei Nuraghi” Bianco: 10%

“Isola dei Nuraghi” Rosso: 11%

“Isola dei Nuraghi” Rosato:10,5%

“Isola dei Nuraghi” Novello:11%

“Isola dei Nuraghi” Frizzante: 10,5%

“Isola dei Nuraghi” Spumante: 10,5%

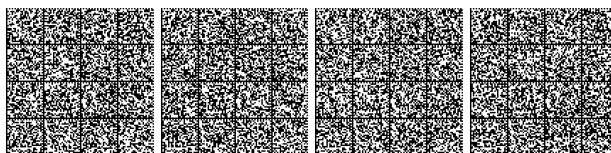
“Isola dei Nuraghi” da uve stramature 15% di cui almeno 12% svolti

“Isola dei Nuraghi” Passito: 16% di cui almeno 9 % svolti.

Art. 7

Alla Indicazione Geografica Tipica "Isola dei Nuraghi" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

L’Indicazione Geografica Tipica "Isola dei Nuraghi" può essere usata come ricaduta per i vini a denominazione di origine protetta ottenuti da uve prodotte da vigneti iscritti negli schedari viticoli e coltivati nell’ambito del territorio delimitato nel precedente art. 3, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare l’indicazione geografica tipica “Isola dei Nuraghi” abbiano i requisiti previsti dal presente disciplinare

11A10752

Parere del Comitato Nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini concernente la richiesta di modifica della denominazione di origine controllata “Moscato di Siracusa” in “Siracusa” e la modifica del relativo disciplinare di produzione dei vini.

Il comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, istituito a norma dell’art. 17 della legge 10 febbraio 1992, n. 164;

Esaminata la domanda presentata dalla Regione Siciliana per conto dei proponenti, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata “Moscato di Siracusa” e la variazione della medesima denominazione in “Siracusa”;

Visto il parere favorevole della Regione Siciliana sull’istanza di cui sopra;

Ha espresso, nella riunione del 23 e 24 giugno 2011 parere favorevole al suo accoglimento, proponendo, ai fini dell’emanazione del relativo Decreto ministeriale, la proposta del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Siracusa”, secondo il testo annesso al presente parere.

Le eventuali istanze e controdeduzioni alla suddetta proposta di disciplinare di produzione, in regola con le disposizione contenute nel Decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 “Disciplina dell’imposta di bollo” e successive modifiche ed integrazioni, dovranno essere inviate dagli interessati al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali - Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini -, Via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della citata proposta di disciplinare di produzione.

ANNESSO

PROPOSTA DI DISCIPLINARE DI PRODUZIONI DEI VINI
A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA “SIRACUSA”

Articolo 1. Denominazione e vini.

1.La denominazione di origine controllata “Siracusa” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

- “Siracusa” Moscato
- “Siracusa” Moscato Spumante;
- “Siracusa” Passito
- “Siracusa” Nero d’Avola
- “Siracusa” Syrah
- “Siracusa” Rosso
- “Siracusa” Bianco.

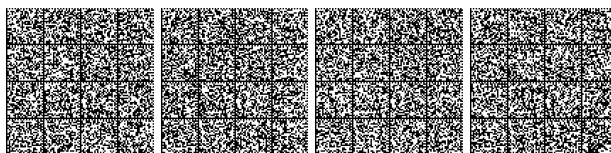
Articolo 2. Base ampelografica.

1.I vini di cui all’ art. 1 devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi nell’ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

“Siracusa” Moscato e “Siracusa” Passito:
Moscato bianco per almeno l’85%;
possono concorrere per un massimo del 15% altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella regione Siciliana iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 , pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n.242 del 14 ottobre 2004, da ultimo aggiornato con D.M. 22 aprile 2011.

“Siracusa” Moscato Spumante:
Moscato bianco per almeno l’85%;
possono concorrere per un massimo del 15% altri vitigni aromatici a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella regione Siciliana come sopra identificati.

“Siracusa” Nero d’Avola:
Nero d’Avola per almeno l’85%;
possono concorrere per un massimo del 15% altri vitigni a bacca rossa, idonei alla coltivazione nella regione Siciliana come sopra identificati.
.
“Siracusa” Syrah:
Syrah per almeno l’ 85%;
possono concorrere fino a un massimo del 15% altri vitigni a bacca rossa, idonei alla coltivazione nella regione Siciliana come sopra identificati.

“Siracusa” bianco:
Moscato bianco per almeno il 40%;
possono concorrere fino a un massimo del 60% altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella regione Siciliana come sopra identificati.
.

"Siracusa" Rosso:
Nero d'Avola per almeno il 65%;
possono concorrere fino a un massimo del 35% altri vitigni a bacca rossa, idonei alla coltivazione nella regione Siciliana come sopra identificati.
.

Art. 3 Zona di produzione delle uve

1.La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'articolo 1 comprende tutto il territorio del comune di Siracusa.

Articolo. 4 Norme per la coltivazione

1.Le condizioni ambientali e di coltivazione dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1, devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire al vino le specifiche caratteristiche di qualità.

2.Le forme d'allevamento, con esclusione della forma di allevamento a tendone, i sesti di impianto e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e di vini. I vigneti impiantati successivamente all'entrata in vigore del presente disciplinare, devono essere ad alberello o a controspalliera con una densità minima di 4.000 piante per ettaro qualunque sia la tipologia.

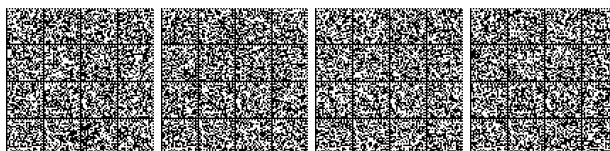
E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.

3.La produzione massima di uva per ettaro in coltura specializzata e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo, devono essere i seguenti:

Tipologia	Produzione uva t/ha	Titolo alcol. volum. nat. min. vol.%
" Siracusa" Moscato	8	11,5
"Siracusa" Moscato Spumante	11	10
"Siracusa" Passito	8,5	13
"Siracusa" Nero d'Avola	11	12
"Siracusa" Syrah	10	12
"Siracusa" Rosso	12	11,5
"Siracusa" Bianco	12	11

A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa di uva per ettaro dovrà essere riportata purché la produzione non superi il 20%. Qualora venga superato anche tale limite tutta la produzione perde il diritto alla denominazione di origine.

Articolo 5. Norme per la vinificazione.

1.Le operazioni di vinificazione, e l'eventuale affinamento, devono essere effettuate all'interno del territorio del comune di produzione di cui all'art 3 del presente disciplinare.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che le operazioni di spumantizzazione siano effettuate nell'ambito del territorio della regione Sicilia.

2.Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, tradizionali della zona, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

3.E' consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art. 1 nei limiti stabiliti dalle norme nazionali e comunitarie, con mosto concentrato rettificato o a mezzo concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite.
4. La tipologia "Siracusa" Passito deve essere ottenuta con l'appassimento delle uve sulla pianta o dopo la raccolta, con i metodi ammessi dalla vigente normativa.

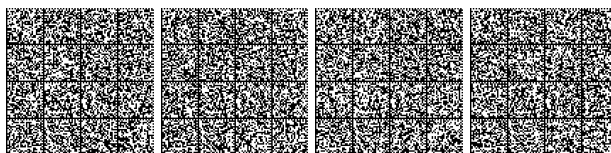
5.Le rese massime dell'uva in vino e del vino per ettaro, devono essere le seguenti:

Tipologia	Resa uva/vino	Prod. Max vino hl/ha
"Siracusa" Moscato	70%	56
"Siracusa" Moscato Spumante	75%	82,5
"Siracusa" Passito	50%	42,5
"Siracusa" Nero d'Avola	70%	77
"Siracusa" Syrah	68%	68
"Siracusa" Rosso	75%	90
"Siracusa" Bianco	75%	90

Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non oltre il 5%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine.
Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per tutta la partita.

Articolo 6 . Caratteristiche al consumo.

1.I vini di cui all'art 1 devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:

"Siracusa" Moscato
colore: dal giallo dorato più o meno intenso all'ambrato;
odore: caratteristico, fragrante di Moscato;
sapore: caratteristico; dal secco al dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo : 11,50% vol. (di cui almeno 9,50 % vol. svolto per il tipo dolce);
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

"Siracusa" Moscato Spumante
spuma: fine e persistente;
colore: dal giallo paglierino al giallo dorato tenue;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: caratteristico, da secco a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo : 11,50% vol. (di cui almeno 9,50% vol. svolto per il tipo dolce);
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

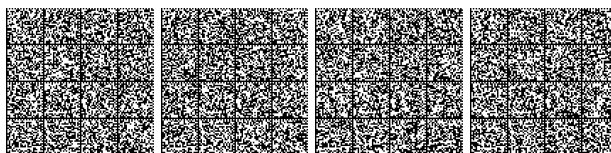
"Siracusa" Passito
colore: dal giallo dorato più o meno intenso all'ambrato;
odore: delicato, caratteristico;
sapore : dolce, aromatico, gradevole;
titolo alcometrico volumico totale minimo: 16,5 % vol. di cui almeno 13 % vol. svolto;
acidità totale minima: 4 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

"Siracusa" Nero d'Avola:
colore: rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi violetti o granato:
odore: caratteristico, intenso;
sapore : secco, piacevolmente tannico ;
titolo alcometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

"Siracusa" Syrah
colore: rosso rubino molto intenso, talvolta con riflessi aranciati;
odore: intenso, persistente con sentore di frutti rossi;
sapore : morbido, di corpo, leggermente tannico con retrogusto persistente e fruttato;
titolo alcometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

"Siracusa" Bianco
colore: dal giallo paglierino al giallo dorato tenue;
odore: fine ed elegante;
sapore: delicato, caratteristico;
titolo alcometrico volumico totale minimo:11,00 % vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Articolo 7. Etichettatura e presentazione

1.Nell'etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "fine", "scelto", "selezionato", e similari.

E’ tuttavia consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

2. Nell’etichettatura del tipo passito è consentito riportare la menzione “vino ottenuto da uve appassite al sole” se le uve da cui deriva sono state appassite interamente mediante esposizione al sole.
3. Le menzioni facoltative, escluse i marchi e i nomi aziendali, possono essere riportate nell’etichettatura soltanto in caratteri tipografici non più grandi o evidenti di quelle utilizzati per la denominazione d’origine del vino, salve le norme generali più restrittive.

4. L’indicazione della menzione “Vigna” seguita dal relativo toponimo è consentita alle condizioni previste dalla normativa vigente.

5. Per tutti i vini a denominazione di origine controllata “Siracusa” è obbligatoria l’indicazione dell’annata di produzione delle uve.

Articolo 8.Confezionamento

1. I vini di cui all’art. 1 devono essere immessi al consumo in recipienti di vetro fino al volume nominale di litri 1,5 .

2. Per le tipologie Siracusa bianco, Siracusa Rosso, Siracusa Nero d’Avola è consentito il confezionamento in recipienti di vetro di capacità fino a litri 5.

3. Per la tipologia Siracusa Moscato Spumante è consentito il confezionamento in recipienti di vetro , per vino spumante, di capacità fino a litri 3.

4. Per la tipologia “Siracusa” Passito è consentito il confezionamento in recipienti di vetro, bordolese o similare, di capacità fino a litri 1,5 .

5. Per i vini di cui all’articolo 1 possono essere utilizzati tutti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente con l’esclusione del tappo a corona.

11A10753

Parere del Comitato Nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini relativo alla richiesta di riconoscimento della denominazione di origine controllata "Cagliari" e approvazione del relativo disciplinare di produzione.

Il comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, istituito a norma dell'art. 17 della legge 10 febbraio 1992, n. 164

Esaminata la domanda presentata della Regione autonoma Sardegna intesa ad ottenere il riconoscimento della denominazione di origine controllata "Cagliari" e l'approvazione del relativo disciplinare di produzione dei vini.

Ha espresso, nella riunione dei giorni 23 e 24 giugno 2011, presente il funzionario della Regione Sardegna, parere favorevole alla suddetta istanza, proponendo, ai fini dell'emanazione del relativo Decreto ministeriale, il disciplinare di produzione secondo il testo di seguito annesso.

Le eventuali istanze e controdeduzioni alla suddetta proposta di disciplinare di produzione dovranno, in regola con le disposizioni contenute nel Decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 "Disciplina dell'imposta di bollo" e successive modifiche ed integrazioni, essere inviate dagli interessati al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, Via XX settembre n. 20 - 00187 Roma - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale* della citata proposta di disciplinare di produzione.

ANNESSO

Proposta di disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Cagliari"

Art. 1
(Denominazione e vini)

1.La denominazione di origine controllata "Cagliari" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:
"Cagliari" Malvasia
"Cagliari" Malvasia spumante
"Cagliari" Malvasia riserva
"Cagliari" Monica
"Cagliari" Monica riserva
"Cagliari" Moscato
"Cagliari" Vermentino
"Cagliari" Vermentino superiore.

Art. 2
(Base Ampelografica)

1.I vini a DOC "Cagliari" devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

"Cagliari" Malvasia e "Cagliari" Malvasia riserva
Malvasia di Sardegna : minimo 85% ;
possono concorrere sino ad un massimo del 15 % altri vitigni a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione nella Regione Sardegna iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n.242 del 14 ottobre 2004, da ultimo aggiornato con D.M. 22 aprile 2011.

"Cagliari" Malvasia spumante
Malvasia di Sardegna :minimo 85% ;
possono concorrere sino ad un massimo del 15 % altri vitigni aromatici, a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nella Regione Sardegna iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n.242 del 14 ottobre 2004, da ultimo aggiornato con D.M. 22 aprile 2011.

"Cagliari" Monica (anche riserva) :
Monica: minimo 85%;
possono concorrere sino ad un massimo del 15 % altri vitigni a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione nella Regione Sardegna iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve come sopra identificati.

"Cagliari" Moscato – Moscato bianco: minimo 85%; possono concorrere sino ad un massimo del 15 % altri vitigni a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione nella Regione Sardegna iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve come sopra identificati.

"Cagliari" Vermentino (anche superiore) – Vermentino: minimo 85%;

possono concorrere sino ad un massimo del 15 % altri vitigni a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione nella Regione Sardegna nel registro nazionale delle varietà di vite per uve come sopra identificati.

Art. 3
(Zona di produzione delle uve)

1.Le uve destinate alla produzione dei vini DOC "Cagliari", devono essere prodotti nella zona di produzione che comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni nelle rispettive province:

Provincia di Cagliari:
Armungia, Assemini, Ballao, Barrali, Burcei, Cagliari, Capoterra, Castiadas, Decimomannu, Decimoputzu, Dolianova, Domus De Maria, Donorì, Elmas, Gesico, Goni, Guamaggiore, Guasila, Mandas, Maracalagonis, Monastir, Monserrato, Muravera, Nuraminis, Ortacesus, Pimentel, Pula, Quartu Sant'Elena, Quartucciu, Samatzai, San Basilio, San Nicolò Gerrei, San Sperate, San Vito, Sant'Andrea Frius, Sarroch, Selargius, Selegas, Senorbì, Serdiana, Sestu, Settimo San Pietro, Siliqua, Silius, Sinnai, Siurgus Donigala, Soleminis, Suelli, Teulada, Ussana, Uta, Vallermosa, Villa San Pietro, Villaputzu, Villasalto, Villasimius, Villasor, Villaspeciosa.

Provincia Carbonia Iglesias:
Buggerru, Calasetta, Carbonia, Carloforte, Domusnovas, Fluminimaggiore, Giba, Gonnesa, Iglesias, Masainas, Musei, Narcao, Nuxis, Perdaxius, Piscinas, Portoscuso, San Giovanni Suergiu, Santadi, Sant'Anna Arresi, Sant'Antioco, Tratalias, Villamassargia, Villaperuccio.

Provincia Medio Campidano:
Arbus, Barumini, Collinas, Furtei, Genuri, Gesturi, Gonnosfanadiga, Guspini, Las Plassas, Lunamatrona, Pabillonis, Pauli Arbarei, Samassi, San Gavino Monreale, Sanluri, Sardara, Segariu, Serramanna, Serrenti, Setzu, Siddi, Tuili, Turri, Ussaramanna, Villacidro, Villamar, Villanovaforru, Villanovafranca.

Provincia di Oristano:
Abbasanta, Aidomaggiore, Albagiara, Ales, Allai, Arborea, Ardauli, Assolo, Asuni, Baradili, Baratili San Pietro, Baressa, Bauladu, Bidonì, Bonarcado Boroneddu, Busachi, Cabras, Fordongianus, Ghilarza, Gonnoscodina, Gonnosnò, Gonnostramatza, Marrubiu, Masullas, Milis, Mogorella, Mogoro, Morgongiori, Narbolia, Neoneli, Norbello, Nughedu Santa Vittoria, Nurachi, Nureci, Ollastra Simaxis, Oristano, Palmas Arborea, Pau, Paulilatino, Pompu, Riola Sardo, Ruinas, Samugheo, San Nicolò d'Arcidano, San Vero Milis, Santa Giusta, Santu Lussurgiu, Sedilo, Seneghe, Senis, Sennariolo, Siamaggiore, Siamanna, Siapiccia, Simala, Simaxis, Sini, Siris, Solarussa, Sorradile, Tadasuni, Terralba, Tramatza, Ulà Tirso, Uras, Usellus, Villa Sant'Antonio, Villa Verde, Villanova Truschedu, Villaurbana, Zeddiani, Zerfaliu.

Art. 4
(Norme per la viticoltura)

1.Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art.1 devono essere quelle tradizionali della zona e atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.
I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere tali da

consentire l'ottenimento di uve e vini aventi le caratteristiche stabilite dal presente disciplinare.
E' vietata ogni pratica di forzatura.
E' consentita l'irrigazione di soccorso.
I nuovi impianti ed i reimpianti devono prevedere un minimo di 3.500 ceppi per ettaro.

2.Le rese massime di uva per ettaro di vigneto e i titoli alcolometrici volumici naturali minimi delle rispettive uve destinate alla vinificazione dei vini di cui all'articolo 1, sono i seguenti:

	Produzione massima uve: t/ha	titoli alcolometrici volumici naturali minimi % vol
"Cagliari" – Malvasia	11	13
"Cagliari" – Malvasia spumante	11	11
"Cagliari" – Malvasia riserva	11	13
"Cagliari" – Monica	11	12
"Cagliari" – Monica riserva	11	12
"Cagliari" – Moscato	11	13
"Cagliari" – Vermentino	15	10
"Cagliari" – Vermentino superiore	11	11

Eventuali eccedenze di produzione, nel limite massimo del 20% non avranno diritto alla DOC.

Art. 5

(Norme per la vinificazione)

1.Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente articolo 3.
E' tuttavia consentito che le operazioni di elaborazione degli spumanti siano effettuate all'interno della regione Sardegna.
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali, costanti e tradizionali della zona, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

2.La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 70%. Qualora detta resa superi questo limite, ma non l'80%, l'eccedenza non avrà diritto alla DOC. Oltre la resa dell'80% decade il diritto a qualsiasi denominazione, sia essa DOC o IGT, per tutto il prodotto.

3.E' consentita la correzione dei mosti e/o dei vini di cui all'articolo 1 nei limiti stabiliti dalle normative comunitarie e nazionali.

4.I vini a DOC "Cagliari" Monica, se sottoposti ad un periodo di invecchiamento di almeno ventiquattro mesi, a partire dal 1° novembre dell'anno di vendemmia, possono essere classificati "riserva".
I vini a DOC "Cagliari" Malvasia, se sottoposti ad un periodo di invecchiamento di almeno dodici mesi, a partire dal 1° novembre dell'anno di vendemmia, possono essere classificati "riserva".

Art. 6

(Caratteristiche al consumo)

1.I vini di cui all'articolo 1, all'atto della immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

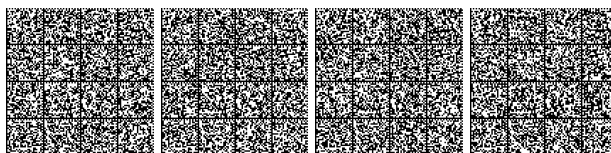
“Cagliari” – Malvasia
- colore: giallo paglierino tendente al dorato;
- odore: intenso, delicato, caratteristico;
- sapore: dal secco al dolce, morbido, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00%
- acidità totale minima: 4 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

“Cagliari” – Malvasia spumante
- spuma: fine, persistente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: caratteristico, delicato;
- sapore: da brut a dolce, delicato, fruttato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % ;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

“Cagliari” – Malvasia riserva
- colore: giallo dorato più o meno carico;
- odore: intenso, delicato, caratteristico;
- sapore: dal secco al dolce, morbido, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo:14,00 %,
- acidità totale minima: 4 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

“Cagliari” – Monica
- colore: rosso rubino tenue, tendente all'aranciato con l'invecchiamento;
- odore: etereo, intenso, delicato;
- sapore: dal secco al dolce, gradevole, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00 % ;
- acidità totale minima: 4 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

“Cagliari” Monica Riserva
- colore: rosso rubino tenue, tendente all'aranciato;
- odore: etereo, intenso, delicato;
- sapore: dal secco al dolce, gradevole, morbido e vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00 % ;
- acidità totale minima: 4 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

“Cagliari” Moscato
- colore: giallo dorato;
- odore: intenso, caratteristico;
- sapore: dolce, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00 %;
- acidità totale minima: 4 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

"Cagliari" Vermentino
- colore: giallo paglierino più o meno intenso con leggeri riflessi verdolini;
- odore: caratteristico, delicato e gradevole;
- sapore: dal secco al dolce, fresco, sapido, con leggero retrogusto amarognolo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 %;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

"Cagliari" Vermentino superiore
- colore: giallo paglierino più o meno intenso con leggeri riflessi verdolini;
- odore: caratteristico, delicato e gradevole;
- sapore: dal secco al dolce, fresco, sapido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% ;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

Art. 7
(Etichettatura, designazione e presentazione)

1. Alla denominazione di cui all'articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato", "vecchio" e similari.

2. È consentito fare precedere alla denominazione di cui all'articolo 1, il nome geografico "Sardegna".

3. È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.

4. Per i vini a denominazione di origine controllata "Cagliari", con l'esclusione della tipologia spumante, è obbligatoria'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Art. 8
(Confezionamento)

1. Per i vini a denominazione di origine controllata "Cagliari", è consentito, nel rispetto della normativa vigente, il confezionamento in contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre di materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido di capacità non inferiore a due litri.

11A10754

Parere del Comitato Nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini relativo alla richiesta di modifica della denominazione di origine controllata "Nuragus di Cagliari" e del relativo disciplinare di produzione.

Il comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, istituito a norma dell'art. 17 della legge 10 febbraio 1992, n. 164

Esaminata la domanda presentata della Regione autonoma Sardegna intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata Nuragus di Cagliari.

Ha espresso, nella riunione dei giorni 23 e 24 giugno 2011, presente il funzionario della Regione Sardegna, parere favorevole alla suddetta istanza, proponendo, ai fini dell'emanazione del relativo Decreto ministeriale, il disciplinare di produzione secondo il testo di seguito annesso.

Le eventuali istanze e controdeduzioni alla suddetta proposta di disciplinare di produzione dovranno, in regola con le disposizioni contenute nel Decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 "Disciplina dell'imposta di bollo" e successive modifiche ed integrazioni, essere inviate dagli interessati al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, Via XX settembre n. 20 - 00187 Roma - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale* della citata proposta di disciplinare di produzione.

ANNESSO

PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA “NURAGUS DI CAGLIARI”.

Art. 1
(Denominazione e vini)

1. La denominazione di origine controllata "Nuragus di Cagliari" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:
“Nuragus di Cagliari”
“Nuragus di Cagliari” frizzante.

Art. 2
(Base Ampelografica)

1. I vini a denominazione di origine controllata "Nuragus di Cagliari" devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Nuragus: minimo 85%;
Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Sardegna presenti nei vigneti sino ad un massimo del 15 % idonei alla coltivazione nella regione Sardegna, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n.242 del 14 ottobre 2004, da ultimo aggiornato con D.M. 22 aprile 2011.

Art. 3
(Zona di produzione delle uve)

1.Le uve destinate alla produzione dei vini DOC “Nuragus di Cagliari”, devono essere prodotti nella zona di produzione che comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni nelle rispettive province:
Provincia di Cagliari:
Armungia, Assemini, Ballao, Barrali, Burcei, Cagliari, Capoterra, Castiadas, Decimomannu, Decimoputzu, Dolianova, Domus De Maria, Donorì, Elmas, Escolca, Gergei, Gesico, Goni, Guamaggiore, Guasila, Isili, Mandas, Maracalagonis, Monastir, Monserrato, Muravera, Nuraminis, Orroli, Ortacesus, Nuragus, Nurallao, Nurri, Pimentel, Pula, Quartu Sant'Elena, Quartucciu, Samatzai, San Basilio, San Nicolò Gerrei, San Sperate, San Vito, Sant'Andrea Frius, Sarroch, Selargius, Selegas, Senorbì, Serdiana, Serri, Sestu, Settimo San Pietro, Siliqua, Silius, Sinnai, Siurgus Donigala, Soleminis, Suelli, Teulada, Ussana, Uta, Vallermosa, Villa San Pietro, Villaputzu, Villasalto, Villasimius, Villasor, Villaspeciosa.

Provincia Carbonia Iglesias:
Buggerru, Calasetta, Carbonia, Carloforte, Domusnovas, Fluminimaggiore, Giba, Gonnesa, Iglesias, Masainas, Musei, Narcao, Nuxis, Perdaxius, Piscinas, Portoscuso, San Giovanni Suergiu, Santadi, Sant'Anna Arresi, Sant'Antioco, Tratalias, Villamassargia, Villaperuccio.

Provincia Medio Campidano
Arbus, Barumini, Collinas, Furtei, Genuri, Gesturi, Gonnosfanadiga, Guspini, Las Plassas, Lunamatrona, Pabillonis, Pauli Arbarei, Samassi, San Gavino Monreale, Sanluri, Sardara, Segariu,

Serramanna, Serrenti, Setzu, Siddi, Tuili, Turri, Ussaramanna, Villacidro, Villamar, Villanovaforru, Villanovafranca.

Provincia di Oristano:
Abbasanta, Aidomaggiore, Albagiara, Ales, Allai, Arborea, Ardauli, Assolo, Asuni, Baradili, Baratili San Pietro, Baressa, Bauladu, Bidonì, Bonarcado Boroneddu, Busachi, Cabras, Fordongianus, Genoni, Ghilarza, Gonnoscodina, Gonnosnò, Gonnostramatza, Marrubiu, Masullas, Milis, Mogorella, Mogoro, Morgongiori, Narbolia, Neoneli, Norbello, Nughedu Santa Vittoria, Nurachi, Nureci, Ollastra Simaxis, Oristano, Palmas Arborea, Pau, Paulilatino, Pompu, Riola Sardo, Ruinas, Samugheo, San Nicolò d'Arcidano, San Vero Milis, Santa Giusta, Santu Lussurgiu, Sedilo, Seneghe, Senis, Sennariolo, Siamaggiore, Siamanna, Siapiccia, Simala, Simaxis, Sini, Siris, Solarussa, Sorradile, Tadasuni, Terralba, Tramatza, Ulà Tirso, Uras, Usellus, Villa Sant'Antonio, Villa Verde, Villanova Truschedu, Villaurbana, Zeddiani, Zerfaliu.

Art. 4
(Norme per la viticoltura)

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art.1 devono essere quelle tradizionali della zona e atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.
I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere tali da consentire l'ottenimento di uve e vini aventi le caratteristiche stabilite dal presente disciplinare.
E' vietata ogni pratica di forzatura.
E' consentita l'irrigazione di soccorso.

2. I nuovi impianti ed i reimpianti devono prevedere un minimo di 3.500 ceppi per ettaro.

3.Le rese massime di uva per ettaro di vigneto e i titoli alcolometrici volumici naturali minimi delle rispettive uve destinate alla vinificazione dei vini di cui all'articolo 1, sono i seguenti:

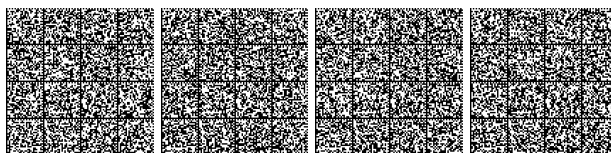
"Nuragus di Cagliari"	16 t/ha	10 % vol
"Nuragus di Cagliari" frizzante	16 t/ha	9 % vol.

Eventuali eccedenze di produzione, nel limite massimo del 20%, non avranno diritto alla DOC .

Art. 5
(Norme per la vinificazione)

1. Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente articolo 3.
E' tuttavia consentito che le operazioni di elaborazione della tipologia frizzante siano effettuate all'interno della regione Sardegna.

2. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali, costanti e tradizionali della zona, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

3. La resa massima dell'uva in vino DOC pronto per il consumo, non deve essere superiore al 70%. Qualora detta resa superi questo limite, ma non l'80%, l'eccedenza non avrà diritto alla DOC.
Oltre la resa dell'80% decade il diritto a qualsiasi denominazione, sia essa DOC o IGT, per tutto il prodotto.

4. E’ consentita la correzione dei mosti e/o dei vini di cui all’articolo 1 nei limiti stabiliti dalle normative comunitarie e nazionali.

Art. 6
(Caratteristiche al consumo)

1.I vini di cui all'articolo 1, all'atto della immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Nuragus di Cagliari”
- colore: dal giallo paglierino tenue a giallo paglierino, con leggeri riflessi verdognoli;
- odore: caratteristico, delicato e gradevole;
- sapore: dal secco all'amabile, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 %;
- acidità totale minima: 4 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

“Nuragus di Cagliari”frizzante
- spuma :fine ed evanescente
- colore: paglierino tenue, talvolta con leggeri riflessi verdognoli;
- odore: vinoso, gradevole;
- sapore: dal secco all'amabile, armonico, leggermente acidulo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 %;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

Art. 7
(Etichettatura, designazione e presentazione)

1. Alla denominazione di cui all'articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato", “vecchio” e similari.

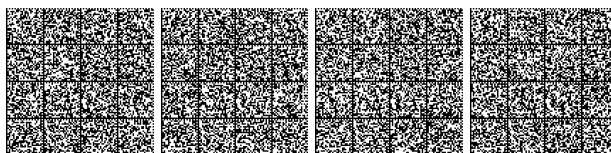
2. È consentito fare precedere alla denominazione di cui all'articolo 1, il nome geografico “Sardegna”, così come previsto dal Decreto Ministeriale 30 marzo 2001.

3. E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.

4. Con l’esclusione della tipologia frizzante è obbligatoria l’indicazione dell’annata di produzione delle uve.

Art. 8
(Confezionamento)

1. E’ consentito secondo le normative vigenti il confezionamento in contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre di materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido di capacità non inferiore a due litri.

11A10755

Parere del Comitato Nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini concernente la richiesta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Moscato di Pantelleria" "Passito di Pantelleria" e "Pantelleria".

Il comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, istituito a norma dell'art. 17 della legge 10 febbraio 1992, n. 164;

Esaminata la domanda presentata dal Consorzio volontario per la tutela e la valorizzazione dei vini a DOC dell'isola di Pantelleria e dalla Confederazione italiana agricoltori di Trapani intesa ad ottenere la modifica degli articoli 5, 6 e 7 del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Moscato di Pantelleria", "Passito di Pantelleria" e "Pantelleria" ;

Visto il parere favorevole della Regione Siciliana sull'istanza di cui sopra;

Ha espresso, nella riunione del 23 e 24 giugno 2011 parere favorevole al suo accoglimento, proponendo, ai fini dell'emanazione del relativo Decreto ministeriale, la proposta del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Moscato di Pantelleria", "Passito di Pantelleria" e "Pantelleria" secondo il testo annesso al presente parere.

Le eventuali istanze e controdeduzioni alla suddetta proposta di disciplinare di produzione, in regola con le disposizione contenute nel Decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 "Disciplina dell'imposta di bollo" e successive modifiche ed integrazioni, dovranno essere inviate dagli interessati al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali - Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini -, Via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della citata proposta di disciplinare di produzione.

ANNESSO

Proposta di modifica degli articoli 5, 6 e 7 del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Moscato di Pantelleria”, “Passito di Pantelleria” e “Pantelleria”.

All’ articolo 5:

il comma 10 è sostituito dal seguente testo :

“Il vino “Moscato di Pantelleria” deve essere ottenuto dalla fermentazione di mosto da uve fresche.
Il vino “Passito di Pantelleria”, deve provenire da uve sottoposte in tutto o in parte, sulla pianta o dopo la raccolta, ad appassimento al sole.”;

-il comma 13 è sostituito dal seguente testo:

“Il vino “Pantelleria Moscato liquoroso” deve essere ottenuto dalla fermentazione di mosto da uve fresche.
Il vino “Passito di Pantelleria liquoroso” deve essere ottenuto da uve sottoposte in tutto o in parte ad appassimento naturale o in ambiente condizionato.”.

-Alla tabella di cui al comma 16, le rese massime dell'uva in vino e delle produzioni massime di vino per ettaro, sono modificate come di seguito indicato:

- per la tipologia Pantelleria Moscato liquoroso resa massima dell'uva in vino “70%”, produzione massima di vino per ettaro litri “7000”;
- per la tipologia Pantelleria Passito liquoroso resa massima dell'uva in vino “55%”, produzione massima di vino per ettaro litri “5500”.

All’articolo 6:
le caratteristiche al consumo delle tipologie “Moscato di Pantelleria”e “Passito di Pantelleria” sono modificate come di seguito indicato:

-per la tipologia “Moscato di Pantelleria”
al colore, dopo la parola “giallo” inserire la dicitura “ talvolta”;

- per la tipologia “Passito di Pantelleria”
al colore dopo le parole “giallo dorato” eliminare la dicitura “ talvolta”.

All’articolo 7 :
il comma 6 è sostituito dal seguente testo:

“Nell'etichettatura del vino “Passito di Pantelleria” è consentito riportare in etichetta “vino ottenuto da uve appassite al sole.”.

11A10756

Parere del Comitato Nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini relativo alla richiesta di modifica dei vini a IGT "Rotae" ed all'approvazione del relativo disciplinare di produzione;

Il comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni tipiche dei vini, istituito a norma dell'art. 17 della legge 10 febbraio 1992, n. 164;

Esaminata la domanda presentata dalla Regione Molise, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a IGT "Rotae";

Ha espresso nel corso della riunione del 19 e 20 luglio 2011, parere favorevole al suo accoglimento, proponendo, ai fini dell'emanazione del relativo decreto ministeriale, il disciplinare di produzione secondo il testo annesso alla presente.

Le eventuali istanze e controdeduzioni alla suddetta proposta di modifica, in conformità con le disposizioni contenute nel decreto del Presidente della Repubblica n. 642/1972 e successive modifiche ed integrazioni, dovranno pervenire al Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali – Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini – Via XX Settembre, 20 - 00187 Roma, entro trenta giorni dalla data di pubblicazione sulla *Gazzetta Ufficiale*.

ANNESSO

PROPOSTA DI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA "ROTAE".

Art. 1

La indicazione geografica tipica "Rotae" accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti e ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

La indicazione geografica tipica "Rotae" è riservata ai seguenti vini:
bianchi, anche nelle tipologie frizzante e passito;
rossi, anche nelle tipologie frizzante e novello;
rosati, anche nella tipologia frizzante.

I vini ad indicazione geografica tipica "Rotae" con la specificazione di uno dei vitigni di cui al successivo articolo 2 possono essere prodotti anche nelle tipologie novello e frizzante limitatamente ai vitigni a bacca rossa.

Art. 2

I vini ad indicazione geografica tipica " Rotae" bianchi, rossi, e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione la provincia di Isernia.

La indicazione geografica tipica "Rotae" con la specificazione di uno dei vitigni idonei alla coltivazione per la provincia di Isernia è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione per la provincia di Isernia fino ad un massimo del 15%.

Art 3

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la indicazione geografica tipica "Rotae" comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Isernia.

Art. 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art.2 devono essere quelle tradizionali della zona.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, già comprensiva dell'aumento del 20% previsto dal D.M. 2 agosto 1996, art. 1, comma 1, non deve essere superiore per i vini ad indicazione geografica tipica "Rotae" bianco, rosso e rosato a tonnellate 23;
per i vini ad indicazione geografica tipica "Rotae" con la specificazione del vitigno, a tonnellate 22.

Le uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica "Rotae, seguita o meno dal riferimento al vitigno, devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

9% per i bianchi;
10% per i rossi;
10% per i rosati.

Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, detti valori possono essere ridotti 0,5% vol.

Art.5

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delle uve di cui all'art. 3. Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'ambito di tutto il territorio della regione Molise.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 80% per tutti i tipi di vino e al 50% per il passito.

Per le uve aromatiche destinate alla produzione della indicazione geografica tipica "Rotae" passito è consentito un leggero appassimento sulla pianta o su graticci.

Art.6

I vini ad indicazione geografica tipica "Rotae" anche con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo devono avere i seguenti titoli alcolometrici volumici totali minimi:

"Rotae" bianco10%;
"Rotae" rosso10,5%;
"Rotae" rosato 10,5%;
"Rotae" novello 11%;
"Rotae" frizzante 10%;
"Rotae" passito: secondo la normativa vigente.

Art.7

Alla indicazione geografica tipica "Rotae" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazione che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno e similari.

L'indicazione geografica tipica "Rotae" può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti, coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente art.3, ed iscritti negli albi dei vigneti dei vini a dei vini a denominazione di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare la indicazione geografica tipica di cui trattasi, abbiamo i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

11A10757

Parere del Comitato Nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini relativo alla richiesta di modifica dei vini a IGT "Osco" o "Terre degli Osci" ed all'approvazione del relativo disciplinare di produzione;

Il comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni tipiche dei vini, istituito a norma dell'art. 17 della legge 10 febbraio 1992, n. 164;

Esaminata la domanda presentata dalla Regione Molise, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a IGT "Osco" o "Terre degli Osci";

Ha espresso nel corso della riunione del 19 e 20 luglio 2011, parere favorevole al suo accoglimento, proponendo, ai fini dell'emanazione del relativo decreto ministeriale, il disciplinare di produzione secondo il testo annesso alla presente.

Le eventuali istanze e controdeduzioni alla suddetta proposta di modifica, in conformità con le disposizioni contenute nel decreto del Presidente della Repubblica n. 642/1972 e successive modifiche ed integrazioni, dovranno pervenire al Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali – Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini – Via XX Settembre, 20 - 00187 Roma, entro trenta giorni dalla data di pubblicazione sulla *Gazzetta Ufficiale*.

ANNESSO

PROPOSTA DI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA "OSCO" O "TERRE DEGLI OSCI".

Art. 1

La indicazione geografica tipica "Osco" o "Terre degli Osci" accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti e ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati..

La indicazione geografica tipica "Osco" o " Terre degli Osci" è riservata ai seguenti vini:
bianchi, anche nelle tipologie frizzante e passito;
rossi, anche nelle tipologie frizzante e novello;
rosati, anche nella tipologia frizzante.

I vini ad indicazione geografica tipica "Osco" o "Terre degli Osci" con la specificazione di uno dei vitigni di cui al successivo articolo 2, possono essere prodotti anche nelle tipologie novello e frizzante limitatamente ai vitigni a bacca rossa.

Art. 2

I vini ad indicazione geografica tipica " Osco" o " Terre degli Osci" bianchi, rossi, e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione per la provincia di Campobasso.

La indicazione geografica tipica "Osco" o " Terre degli Osci" con la specificazione di uno dei vitigni idonei alla coltivazione per la provincia di Campobasso è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni.

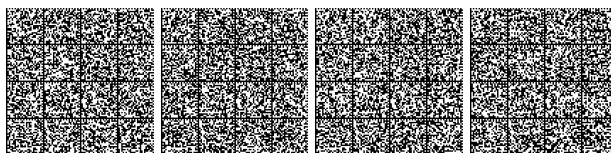
Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione per la provincia di Campobasso fino ad un massimo del 15%.

Art 3

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la indicazione geografica tipica "Osco" o "Terre degli Osci" comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Campobasso.

Art. 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art.2 devono essere quelle tradizionali della zona.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, già comprensiva dell'aumento del 20% previsto dal D.M. 2 agosto 1996, art. 1, comma 1, non deve essere superiore per i vini ad indicazione geografica tipica "Osco" o " Terre degli Osci" bianco, rosso e rosato a tonnellate 23;
per i vini ad indicazione geografica tipica "Osco" o "Terre degli Osci" con la specificazione del vitigno, a tonnellate 22.

Le uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica “Osco” o “ Terre degli Osci”, seguita o meno dal riferimento al vitigno, devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

9% per i bianchi;
10% per i rossi;
10% per i rosati.

Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, detti valori possono essere ridotti 0,5% vol.

Art.5

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all’interno della zona di produzione delle uve di cui all’art. 3. Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell’ambito di tutto il territorio della regione Molise.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

La resa massima dell’uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 80% per tutti i tipi di vino e al 50% per il passito.
Per le uve aromatiche destinate alla produzione della indicazione geografica tipica “Osco” o “Terre degli Osci” passito è consentito un leggero appassimento sulla pianta o su graticci.

Art.6

I vini ad indicazione geografica tipica “Osco” o “Terre degli Osci” anche con la specificazione del nome del vitigno, all’atto dell’immissione al consumo devono avere i seguenti titoli alcolometrici volumici totali minimi:

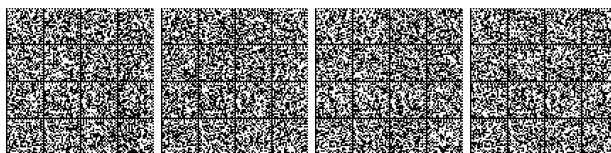
“Osco” o “Terre degli Osci” bianco10%;
“Osco” o “Terre degli Osci” rosso10,5%;
“Osco” o “Terre degli Osci” rosato 10,5%;
“Osco” o “Terre degli Osci” novello 11%;
“Osco” o “Terre degli Osci” frizzante 10%;
“Osco” o “Terre degli Osci” passito: secondo la normativa vigente.

Art.7

Alla indicazione geografica tipica “Osco” o “Terre degli Osci” è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari.
E’ tuttavia consentito l’uso di indicazione che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno e similari.
L’indicazione geografica tipica “Osco” o “Terre degli Osci” può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti, coltivati nell’ambito del territorio delimitato nel precedente art.3, ed iscritti negli albi dei vigneti dei vini a dei vini a denominazione di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare la indicazione geografica tipica di cui trattasi, abbiamo i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare

11A10758

ALFONSO ANDRIANI, *redattore*
DELIA CHIARA, *vice redattore*

(WI-GU-2011-SON-181) Roma, 2011 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. - S.

MODALITÀ PER LA VENDITA

La «Gazzetta Ufficiale» e tutte le altre pubblicazioni dell'Istituto sono in vendita al pubblico:

- **— presso la Libreria dello Stato in Piazza Verdi, 1 - 00198 Roma - tel. 06-85082147 (aperta dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 19.00 il sabato dalle 9.00 alle 13.00);**
- **— presso le librerie concessionarie riportate nell'elenco consultabile per provincia sul sito www.gazzettaufficiale.it (box Librerie Concessionarie).**

L'Istituto conserva per la vendita le Gazzette degli ultimi 4 anni fino ad esaurimento. Le richieste per corrispondenza potranno essere inviate a:

Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato
Area Marketing e Vendite
Via Salaria, 1027
00138 Roma
fax: 06-8508-3466
e-mail: informazioni@gazzettaufficiale.it

avendo cura di specificare nell'ordine, oltre al fascicolo di GU richiesto, l'indirizzo di spedizione e di fatturazione (se diverso) ed indicando i dati fiscali (codice fiscale e partita IVA, se titolari) obbligatori secondo il DL 223/2007. L'importo della fornitura, maggiorato di un contributo per le spese di spedizione, sarà versato in contanti alla ricezione.